

VITOR DE OLIVEIRA

Habilitação: CNH Categoria A e B – Com EAR (Exerce Atividade Remunerada)

Brasileiro, 37 anos • (21) 97300-0601 • vitor.direct@gmail.com
Travessa do Colégio, nº 31, Casa 07 – Rio de Janeiro, RJ

OBJETIVO

Atuar como **Açougueiro Profissional, Treinador ou Coordenador de Setor**, aplicando minha experiência de 18 anos em cortes especiais, desossa, liderança de equipes e controle de perdas no varejo alimentar.

RESUMO PROFISSIONAL

Profissional com **18 anos de sólida experiência** no segmento de açougue e varejo alimentar. Especialista em cortes especiais (bovinos, suínos e aves), desossa e manipulação correta de alimentos. Histórico comprovado em redes de grande porte, atuando desde a preparação técnica operacional até o treinamento e coordenação de equipes. Certificado pela Friboi com nota máxima no Programa de Formação de Açougueiros (Açougueiro Nota 10).

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Motorista de Aplicativo

Junho/2021 – Atual

- Atuação autônoma focada na excelência do atendimento ao público, gestão de rotas urbanas e cumprimento de metas diárias.

Açougueiro — Sendas Distribuidora S/A (Assaí Atacadista)

02/08/2022 – 10/01/2024

- Preparação e corte preciso de carnes, atendimento personalizado ao cliente e rigoroso cumprimento de normas de higiene.
- Destaque para obtenção da *Certificação Friboi - Açougueiro Nota 10*.

Açougueiro — Companhia Brasileira de Distribuição (Mercado Pão de Açúcar)

05/03/2018 – 01/10/2020

- Responsável pela desossa, preparação de cortes especiais de carnes bovinas, suínas e aves, além da organização e abastecimento do setor.

Açougueiro e Treinador / Coordenador de Setor — Supermercados Mundial Ltda

01/07/2008 – 06/03/2017

- Responsável direto pela operação diária do açougue, liderança e escala de equipe, controle rígido de estoque e prevenção de quebras/perdas.
- Atuação focada na capacitação, treinamento e desenvolvimento de novos colaboradores para o setor.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

- Cortes especiais premium (bovinos, suínos e aves) e desossa profissional de alta produtividade.
- Treinamento, capacitação, liderança e coordenação de equipes de salão e retaguarda.
- Gestão de estoque, inventário rotativo e estratégias práticas para prevenção e redução de perdas.
- Rigoroso cumprimento das normas de higiene, organização e boas práticas de segurança alimentar (ANVISA).

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Técnico Integrado ao Ensino Médio em Administração

2016 – 2018

Colégio Pedro II – Campus Duque de Caxias.

CERTIFICAÇÕES

- Certificado Friboi** – Açougueiro Nota 10 (Programa de Formação de Açougueiros).
- Treinamentos e reciclagens em manipulação de alimentos, higiene, cortes especiais e excelência em atendimento ao varejo.